

LaRegola®

L'ECCEZIONE

BRUT NATURE METODO CLASSICO

Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Sabbie plioceniche

Varietà di uva: Manseng e Chardonnay.

Tenore alcolico: 12,5%.

Vendemmia: Selezione in campo e raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita accurata dei singoli grappoli con successiva pressatura, fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox e presa di spuma secondo il metodo classico: il tutto interamente in azienda.

Affinamento/Invecchiamento: 36 mesi sui propri lieviti naturali con remuage manuale senza dosaggio. Almeno tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

Tipo di bottiglia: 750 ml

Abbinamenti: Perfetto con crostacei e ostriche, Antipasti e Primi a base di pesce.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

Grape variety: Manseng and little percentage Chardonnay

Alcohol content: 12.5%.

Grape harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the berries, temperature-controlled fermentation in stainless steel inox vats, classic method entirely produced in the Winery.

Refining/Aging: Hand made remuage, 36 months on its natural yeasts without dosage. At least 3 months in bottles after disgorging.

Food and wine pairing: Shellfish and Oysters, Starters and Fish dishes.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

VINOUS: 89/100



www.laregola.com #laregola

LaRegola®

L'ECCEZIONE 60

BRUT NATURE METODO CLASSICO MILLESIMATO

Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Sabbie plioceniche

Varietà di uva: Manseng e Chardonnay.

Tenore alcolico: 12,5%.

Vendemmia: Selezione in campo e raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita accurata dei singoli grappoli con successiva pressatura, fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox e presa di spuma secondo il metodo classico: il tutto interamente in azienda.

Affinamento/Invecchiamento: 60 mesi sui propri lieviti naturali con remuage manuale senza dosaggio. Almeno tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

Tipo di bottiglia: 750 ml

Abbinamenti: Piatti a base di pesce meglio se al forno o grigliato, Carni bianche, formaggi stagionati.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

Grape variety: Manseng and little percentage Chardonnay

Alcohol content: 12.5%.

Grape harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the berries, temperature-controlled fermentation in stainless steel inox vats, classic method entirely produced in the Winery.

Refining/Aging: Hand made remuage, 60 months on its natural yeasts without dosage. At least 3 months in bottles after disgorging.

Food and wine pairing: Fish main course grilled or baked, braised or roasted white meats, aged cheeses.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2014:

DOCTOR WINE 92/100

FALSTAFF 2021: 90/100

VINOUS: 91/100



www.laregola.com #laregola



LaRegola®

STECAIA

COSTA TOSCANA BIANCO I.G.T.

Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uva: prevalentemente Vermentino

Tenore alcolico: 13%.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita accurata dei singoli grappoli, spremitura soffice, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento/Invecchiamento: 5 mesi in tini di acciaio inox. Almeno 2 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml.

Abbinamenti: Piatti di pesce anche con condimenti elaborati, Carni bianche e Formaggi a pasta molle.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

Grape variety: Vermentino and Sauvignon Blanc.

Alcohol content: 13%.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes, fermentation in stainless steel vats at controlled temperature

Refining/Aging: 5 months in stainless steel vats. At least 2 months in bottle.

Bottle capacity: 750 ml.

Food and wine pairing: Fish dishes, White meats and Soft cheeses.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2020

Premio Bere Bene, Raporto Qualità Prezzo, Gambero Rosso
Gambero Rosso 2021, 2 bicchieri
Bibenda 2022, 3 Grappoli
Vitae: 2 viti

2019

Gambero Rosso, 1 bicchiere
Divine Taste: 4 Diamanti

2016

James Suckling 91/100



www.laregola.com #laregola



LaRegola®

ROSÈGOLA

COSTA TOSCANA ROSATO I.G.T.



Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uve: Merlot e Syrah, in percentuale variabile.

Tenore alcolico: 13%.

Vendemmia: Selezione in campo e raccolta a mano delle uve.

Vinificazione: Cernita accurata dei singoli grappoli, pressatura soffice. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento/Invecchiamento: 5 mesi in tini d'acciaio inox e almeno 2 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml.

Abbinamenti: Antipasti e crostini di terra, Primi piatti con sughi di carne o di pesce, Cacciucco, Triglie alla livornese, Carni bianche e Verdure alla griglia.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

Grape variety: Merlot and Syrah in variable percentage.

Alcohol content: 13%.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of grapes, soft pressing and removal of the skins, alcoholic fermentation in stainless steel vats at controlled temperature.

Refining/Aging: 5 months in stainless steel vats. At least 2 months in bottles.

Type of bottle: 750 ml.

Food and wine pairing: Starters and mixed crostini, Pasta with meat or fish sauce, Cacciucco, Mullet, Grilled white meats and Grilled vegetables.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2020

Falstaff 2020, 89/100

Vinous 87/100

Wine Critic 90/100

Bibenda 2022, 3 Grappoli

2019

Falstaff 2019, 90/100

Veronelli: 87/100

2018

Falstaff 2019, 88/100

www.laregola.com #laregola



LaRegola®

LIGUSTRO

COSTA TOSCANA ROSSO I.G.T.

Giacitura/Tipo di terreno: 100-150 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uva: Sangiovese con una percentuale variabile di Syrah.

Tenore alcolico: 13,5%.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita accurata dei singoli grappoli, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento/Invecchiamento: 5 mesi in tini di cemento naturale. Almeno 12 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml e 375 ml.

Abbinamenti: Antipasti di salumi stagionati, Primi piatti a base di sughi, Carni rosse alla griglia e Formaggi semi-stagionati (3 mesi).

Vineyard location/Type of soil: 100-150 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

Grape variety: Sangiovese and a variable percentage of Syrah.

Alcohol content: 13,5%.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes, fermentation in stainless steel vats at controlled temperature.

Refining/Aging: 5 months in natural concrete vats. At least 12 months in bottle.

Bottle capacity: 750 ml – 375 ml.

Food and wine pairing: Charcuterie, Pasta with meat sauce, Grilled meats and Semi-aged cheeses (3 months).

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2019

Wine Critics 91/100
Falstaff 90/100
Gambero Rosso 2021, 1 bicchieri
Bibenda 2022, 4 Grappoli
Vitae: 2 viti

2017

James Suckling 93/100
Gambero Rosso, 2 Bicchieri
Divine Taste: 4 Diamanti

2016

Vitae 2019, 2 Viti
Gambero Rosso, 2 Bicchieri
Bibenda 2019, 3 Grappoli
I Vini Di Veronelli 2019, 2 Stelle
Divine Taste: 4 Diamanti

2014

Bibenda 2017, 3 Grappoli



www.laregola.com #laregola



LaRegola®



LAURO

TOSCANA BIANCO I.G.T.

Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uva: Viogner con una percentuale variabile di Chardonnay.

Tenore alcolico: 13,5%.

Vendemmia: Raccolta a mano delle uve.

Vinificazione: Accurata cernita manuale dei grappoli con successiva selezione dei chicchi, fermentazione alcolica e malolattica in barrique di rovere francese.

Affinamento/Invecchiamento: 6 mesi in Tonneaux (5hl). Almeno 12 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml – Magnum 1,5 lt.

Abbinamenti: Piatti di pesce, Grigliate di crostacei, Carni bianche e Formaggi semi-stagionati 3 mesi.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

Grape variety: Viognier with a variable percentage of Chardonnay.

Alcohol content: 13,5%.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes and berries, alcoholic and malolactic fermentation in French oak barrel.

Refining/Aging: 6 months in Tonneaux (5hl). At least 12 months in bottles.

Type of bottle: 750 ml – Magnum 1,5 lt.

Food and wine pairing: Fish dishes, grilled fish, white meats and semi-aged cheeses (3 months).

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2017

James Suckling, 94/100
Veronelli: 90/100
Bibenda 2022, 4 Grappoli
Gambero Rosso, 2 bicchiere
Vitae: 2 viti

2016

Gambero Rosso, 1 Bicchiere
Divine Taste: 4 Diamanti

2015

I Vini Di Veronelli 2019, 2 Stelle

2013

Merano Wine Festival 2017, Gold Awards

www.laregola.com #laregola



LaRegola®

VALLINO

TOSCANA ROSSO I.G.T.



Giacitura/Tipo di terreno: 150-200 mt s.l.m. Rosso mediterraneo con abbondanza di sassi.

Varietà di uva: Cabernet Sauvignon e una percentuale variabile di Sangiovese.

Tenore alcolico: 14%.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita manuale dei grappoli con successiva selezione dei chicchi, media macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica in tini di cemento naturale a temperatura controllata.

Affinamento/Invecchiamento: Dopo la fase malolattica rimane almeno 12 mesi in barriques di 2° e 3° passaggio. Almeno 12 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 375 ml – 750 ml – Magnum 1,5 lt – Magnum 3 lt.

Abbinamenti: Carni rosse ed arrostiti misti, Fiorentina e Formaggi stagionati (4-6 mesi).

Vineyard location/Type of soil: 150-200 mt above sea level. Red Mediterranean soil with abundance of stones.

Grape variety: Cabernet Sauvignon with a variable percentage of Sangiovese.

Alcohol content: 14%.

Grape Harvest: By hand with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes and of the berries, medium maceration, fermentation in natural concrete vats at controlled temperature.

Refining/Aging: After the malolactic fermentation 12 months in French barriques of second and third passage. At least 12 months in bottle.

Types of Bottle: 750 ml – Magnum 1,5 lt – Magnum 3 lt

Food and wine pairing: Roasted red meats, Fiorentina steak and Aged cheeses (4-6 months).

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2018

Falstaff 21, 91/100
Bibenda 2022, 4 Grappoli
Gambero Rosso 2021, 2 Bicchieri

2017

Falstaff 20, 90/100
Merano Wine Festival 2020 E 2021, Red Awards
James Suckling, 94/100
Gambero Rosso, 2 Bicchieri
Veronelli: 90/100
Wine Critics 91/100

2016

Decanter 2020, Silver 91/100
James Suckling, 91/100
Gambero Rosso, 2 Bicchieri
Robert Parker, 91/100
Divine Taste: 4diamanti 1 Stella

2015

Gambero Rosso 2019, 2 Bicchieri Rossi
Bibenda 2019, 4 Grappoli
Decanter: 91/100, Silver
James Suckling 2019, 90/100
Robert Parker, 91/100



LaRegola®

LA REGOLA TOSCANA ROSSO I.G.T.



Giacitura/Tipo di terreno: 150-200 mt s.l.m. Rosso mediterraneo con abbondanza di sassi.

Varietà di uva: Cabernet Franc.

Tenore alcolico: 14,5%.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita manuale dei grappoli con successiva selezione dei chicchi, media macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica in tini di cemento naturale a temperatura controllata.

Affinamento/Invecchiamento: Dopo la fase malolattica rimane almeno 18 mesi in barriques nuove di rovere francese di media tostatura fabbricate in Borgogna. Almeno 12 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml – Magnum 1,5 lt – Magnum 3 lt.

Abbinamenti: Cacciagione in umido e carni rosse brasate, pecorini stagionati (12-24 mesi).

Vineyard location/Type of soil: 150-200 mt above sea level. Red Mediterranean soil with abundance of stones.

Alcohol content: 14,5%.

Grape variety: Cabernet franc.

Grape Harvest: By hand with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes and of the berries, medium maceration, alcoholic fermentation in natural concrete vats at controlled temperature.

Refining/Aging: After the malolactic fermentation, 18 months in new French barriques made in Burgundy. At least 12 months in bottle.

Type of bottle: 750 ml – Magnum 1,5 lt – Magnum 3 lt.

Food and wine pairing: Braised red meats and game. Aged pecorino cheeses (12-24 months).

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2018
Wine Critics 94/100
Falstaff 94/100
Gambero Rosso 2021, 3 Bicchieri
Doctor Wine: 95/100
Bibenda 2022, 5 Grappoli
Vitae: 3 viti

2017
Gambero Rosso 2020, 3 Bicchieri
Falstaff 93/100
Vitae 2021, 4 Viti
James Suckling, 95/100
Bibenda 2021, 5 Grappoli
Veronelli: 91/100
Robert Parker, 91/100

2016
Gambero Rosso 2020, 3 Bicchieri
Bibenda 2020, 5 Grappoli
Vitae 2020, 4 Viti
Merano Wine Festival 2019, Red Awards
Falstaff 2019, 94/100
James Suckling, 93/100
Robert Parker, 94/100
Divine Taste: 5 Diamanti

2015
Gambero Rosso 2019, 3 Bicchieri
Bibenda 2019, 4 Grappoli
Vitae 2019, 4 Viti
Merano Wine Festival 2018, Red Awards
James Suckling, 92/100
Robert Parker, 92/100
Wow: Argento

LaRegola®



STRIDO

ROSSO DI TOSCANA I.G.T.

Giacitura/Tipo di terreno: 150-200 mt s.l.m. Rosso mediterraneo con abbondanza di sassi.

Varietà di uva: Merlot.

Tenore alcolico: 14,5%.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita manuale dei grappoli con successiva selezione dei chicchi, media macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica in tini di cemento naturale a temperatura controllata.

Affinamento/Invecchiamento: Dopo la fase malolattica rimane almeno 18 mesi in barriques nuove di rovere francese di media tostatura fabbricate in Borgogna. Almeno 12 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml – Magnum 1,5 lt.

Abbinamenti: Arrostiti di carni rosse, Brasati, Selvaggina e Pecorini stagionati (6-12 mesi).

Vineyard location/Type of soil: 150-200 mt above sea level. Red Mediterranean soil with abundance of stones.

Grape variety: Merlot.

Alcohol content: 14,5%.

Grape Harvest: By hand with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes and of the berries, medium maceration, alcoholic fermentation in natural concrete vats at controlled temperature.

Refining/Aging: After the malolactic fermentation, 18 months in new French barriques made in Burgundy. At least 12 months in bottle.

Food and wine pairing: Roasted red meats, Braised meats and game and Aged pecorino cheeses (6-12 months).

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2016

James Suckling, 94/100
Merano Wine Festival 2020 E 2021, Gold Awards
Falstaff 93/100
Gambero Rosso 2021, 2 bicchieri
Vitae: 3 viti

2015

Falstaff 2019 90/100
Merano Wine Festival 2019, Gold Awards
Gambero Rosso, 2 bicchieri

2013

Merano Wine Festival 2018, Red Awards

LaRegola®



SONDRETE

BIANCO DI TOSCANA I.G.T.

Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Sabbie Plioceniche.

Varietà di uva: Trebbiano, Malvasia e Colombana in percentuale variabile.

Tenore alcolico: 12%.

Vendemmia: Selezione in campo e raccolta a mano delle uve.

Residuo Zuccherino: Da minimo 280 ad un massimo di 450 g/l secondo l'annata.

Vinificazione: Cernita accurata dei singoli grappoli, appassimento su graticci in locali ben areati, pressatura soffice, permanenza in caratelli (100 litri) semi-colmi, chiusi con tappo e cemento almeno 10 anni.

Affinamento/Invecchiamento: Almeno 12 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 375 ml. – 500 ml.

Abbinamenti: Formaggi erborinati e cioccolato fondente.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level with Pliocene sands.

Grape variety: Trebbiano, Malvasia and Colombana.

Alcohol content: 12%.

Sugar Residual: 280-450 g/l.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes, bunches are left to wither in dry rooms, soft pressing, in small oak barrels (100 lt) called "caratelli", half-filled and closed with cement cap at least 10 years.

Refining/Aging: At least 12 months in bottles.

Type of bottle: 375 ml. – 500 ml.

Food and wine pairing: Blue cheeses and Extra- Dark chocolate.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2008:

JAMES SUCKLING, 97/100

FALSTAFF 93/100



LaRegola®

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Provenienza: Oliveti di proprietà situati nel Comune di Riparbella.

Olive: Leccino, Moraiolo e Frantoio, in percentuali variabili.

Lavorazione: Raccolte sulla pianta e in precoce stato di maturazione, scelta con cura e portate immediatamente al frantoio, spremitura a freddo con macina a pietra.

Caratteristiche organolettiche: Olio dolce lievemente fruttato, con lieve sentore del verde. Piacevolmente piccante e con gradevoli profumi di frutta.

Abbinamenti: Adatto a varie preparazioni a base di pesce e verdure cotte a vapore e altre preparazioni delicate.

Production area: Olive groves in the area of the Commune of Riparbella.

Olives: Leccino, Moraiolo and Frantoio picked from the tree at early ripening, chosen with care and taken immediately to be pressed.

Tasting notes: Sweet, slightly fruity spicy olive oil. Recommended with fish and steamed vegetables.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

Volterragusto: Categoria "Fruttato
Leggero" 2° Classificato



www.laregola.com #laregola